



Jean-Marc GILET- Vouvray Demi-Sec

Vouvray Blanc

Région :	Loire
Appellation :	Vouvray
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Cette cuvée est issu du terroir d'Aubuis qui fait la puissance de ce demi-sec. Les raisins sont récoltés à parfaite maturité. Une partie de ce vin fermente en cuves thermo-régulées l'autre en fûts de chêne il est élevé durant 6 mois sur ses lies.



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Fermentation en fût de chêne, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique, Bâtonnage régulier.

Elevage en fût de chêne, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune bouton d'or, claire, reflets or.

NEZ : Aromatique, fruité, légers arômes de fruits exotiques, légers arômes de poire.

BOUCHE : Harmonieuse, riche, souple, légères notes de coing, subtiles notes de fruits cuits, subtiles notes d'épices, notes de silex, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 11°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées chaudes, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits

Powered by **Plugwine**





Jean-Marc GILET- Vouvray Méthode Traditionnelle Brut Extra

Vouvray Blanc

Région :	Loire
Appellation :	Vouvray
Denomination :	pétillant
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Ce vin est issu des meilleurs terroirs, il est élaboré selon la méthode traditionnelle, après remuage nous procédons au dégorgement sans dosage il est donc brut de brut. Nous le laisserons en cave durant 3 mois pour que le terroir soit mis en valeur.



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles et mécaniques.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique.
Elevage sur lies, Elevage sur lattes avant dégorgement.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, intense, reflets dorés.
NEZ : Aromatique, harmonieux, subtils arômes d'agrumes, subtils arômes de citron, subtils arômes de poivre noir, subtils arômes d'amande grillée, subtils arômes de silex, arômes de beurre.
BOUCHE : Élégante, délicate, notes d'agrumes, souple, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°
GARDE : A consommer à partir de 2014



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Desserts aux fruits, Desserts aux fruits rouges



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2020 : Médaille d'argent

Powered by Plugwine





Jean-Marc GILET- Vouvray Sec

Vouvray Blanc

Région :	Loire
Appellation :	Vouvray
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Cette cuvée a été sélectionnée sur les plus beaux coteaux pierreux, les raisins d'une excellente maturité seront récoltés. Une partie du vin fermente en cuves thermo-régulées et une autre en fûts de chêne élevé durant 6 mois sur lies.



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Fermentation en fût de chêne, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique, Bâtonnage régulier.

Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, intense, reflets argentés.

NEZ : Expressif, arômes d'acacia, subtils arômes d'amande, légers arômes de pêche.

BOUCHE : Harmonieuse, délicate, souple, notes d'agrumes, subtiles notes de noisette, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 11°

GARDE : A consommer à partir de 2014



ACCORDS METS ET VINS : Entrées froides, Charcuteries, Poissons en sauce, Rôti de porc, Volailles



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2020 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

